



## 拿鐵餅乾

### 材料：

糖粉 0.160 kg  
奶油 0.180 kg  
低筋麵粉 0.300 kg  
鹽 0.002 kg  
可可粒 0.020 kg  
蛋黃 0.010公斤  
拿鐵濃縮醬 0.02kg



混合時間：約5分鐘，緩慢，直到形成光滑的麵團

麵團溫度：約20 °C

重量： 0.450 kg

加工：在Ø 50 mm 的模型中成型，

冷卻時間：1 小時，或在約 5 C 下過夜

使用說明：將餅乾麵團切成5毫米的圓片，放在烤盤上。

烘烤時間：12 - 15 分鐘

烘烤溫度：160-180 °C